



**Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen
– Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen (GPP) – Produktblatt**

1. Geltungsbereich

Dieses Produktblatt enthält Empfehlungen für die **Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen**.

Spezifikationen werden für folgende Produkte vorgeschlagen: Obst und Gemüse; Aquakultur- und Meeresprodukte, Fleisch und Milchprodukte; Getränke; Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen.

Die **Kernkriterien** für Lebensmittel betreffen ökologische Produktionsverfahren und Verpackungsmaterial. Die **umfassenden Kriterien** betreffen auch andere Aspekte wie die Beschaffung von Lebensmitteln, die nach Standards der integrierten Produktion¹ hergestellt werden, und den Tierschutz.

Die **Kernkriterien** für Verpflegungsdienstleistungen betreffen ökologisch erzeugte Lebensmittel, Abfallminimierung und Abfalltrennung; die **umfassenden Kriterien** betreffen darüber hinaus ökologische Eignungskriterien, Papier und Reinigungsmittel, Küchengeräte, Ernährung usw.

¹ Integrated crop management systems in the EU; der geänderte Abschlussbericht wurde der GD Umwelt der Europäischen Kommission vorgelegt, Agra CEAS Consulting (Mai 2002); siehe http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf.



2. Wesentliche Umweltauswirkungen

Auswirkungen	GPP-Konzept
<ul style="list-style-type: none"> • Eutrophierung², Versauerung³ und toxische Wirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt (Pflanzen und Tiere) durch Düngemittel- und Pestizidrückstände in Wasser, Luft, Boden und Lebensmitteln • Gesundheitliche Beeinträchtigung von Landwirten am Arbeitsplatz durch falsche Handhabung und Anwendung von Pestiziden und Düngemitteln • Bodenerosion, Waldzerstörung und Verlust von Artenvielfalt durch unangepasste landwirtschaftliche Methoden, eine zu intensive tierische Erzeugung und intensive Fischerei und Aquakultur • Falsche Behandlung von Tieren und Missachtung des Tierschutzes • Hoher Energie- und Wasserverbrauch bei der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln • Verpackungsmüll • Hoher Verbrauch von Reinigungsmitteln und anderen Chemikalien, die sich negativ auf die Gesundheit des Küchenpersonals und über das Abwasser auf die Umwelt auswirken können • Hoher Wasser- und Energieverbrauch von Küchengeräten • Emission von CO₂ und anderen Schadstoffen durch Verkehrsmittel, die zur Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen eingesetzt werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschaffung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln • Beschaffung von Lebensmitteln aus integriertem Anbau • Beschaffung von nachhaltig erzeugten oder gefangenen Aquakultur- und Meeresprodukten • Beschaffung von tierischen Produkten, die unter Einhaltung hoher Tierschutzstandards erzeugt wurden • Beschaffung von saisonalen Produkten • Beschaffung von loser Ware oder Ware in Verpackungen mit hohem Recyclinganteil • Einsatz von wiederverwendbarem Besteck und Geschirr, Gläsern und Tischdecken • Verwendung von umweltfreundlichen Papierprodukten • Abfalltrennung und Schulung des Personals • Minimierung des Einsatzes gefährlicher Chemikalien und Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungs- und Geschirrspülmitteln • Beschaffung von Küchengeräten, die energieeffizient sind und wenig Wasser verbrauchen • Verbesserung von Transportwegen und Energieeffizienz und Reduzierung der Emissionen von Fahrzeugen, die zur Erbringung von Verpflegungsdienstleistungen eingesetzt werden

² Eutrophierung bedeutet, dass Gewässer (Seen, Mündungen, langsame Fließgewässer) mit Nährstoffen angereichert werden, so dass es zu übermäßigem Pflanzenwachstum kommt (z.B. Algen, störende Pflanzen Laichkraut). Durch den Zersetzungsprozess absterbender Pflanzen verringert sich der im Wasser gelöste Sauerstoff; dies führt dazu, dass Wasserorganismen (auch Fische) sterben. Die Nährstoffe stammen aus zahlreichen anthropogenen (von Menschen gemachten) Quellen, z. B. aus Düngemitteln, Bodenerosion, Ablagerung von Stickstoff aus der Atmosphäre, Abwasseraufbereitungsanlagen und unbehandelten städtischen Abwässern.

³ Als Versauerung wird die durch saure Niederschläge verursachte Zunahme von Schwefelsäure und Salpetersäure in Boden, Wasser und Luft bezeichnet. Diese stammen aus anthropogenen (vom Menschen gemachten) Emissionen vor allem von Schwefeldioxid, Stickoxiden und Ammoniak z. B. aus Gülle und anderen Bodenverbesserern in der Landwirtschaft sowie Emissionen aus der Industrie. Saure Niederschläge haben negative Auswirkungen auf Wasser, Wälder und Boden. Bäume werden geschwächt und werfen ihr Laub ab. Der pH-Wert von Boden und Wasser verändert sich und bewirkt, dass Schwermetalle und andere schädliche Stoffe mit toxischer Wirkung auf Boden und Wasserorganismen freigesetzt werden; auch Gebäude und Denkmäler werden geschädigt.



3. Lebensmittel – GPP-Kriterien

3.1 Lebensmittel – GPP-Kernkriterien

Auftragsgegenstand

Beschaffung von Lebensmitteln (oder einer Lebensmittelgruppe), die zumindest teilweise aus ökologischer Erzeugung stammen

Technische Spezifikationen

1. % [einer definierten Produktgruppe wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder spezifischer Produkte wie Kartoffeln, Tomaten, Rindfleisch, Eier usw.] müssen ökologisch erzeugt sein entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

Nachweis: Wenn ein Produkt mit dem EU-Bio-Zeichen mit einem nationalen Label für biologischen Landbau versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.

Zuschlagskriterien

Zusätzliche Punkte werden vergeben für:

1. Ökologisch erzeugte Lebensmittel – Höherer Anteil von Produkten aus ökologischer Erzeugung, der über die in der Technischen Spezifikation definierte Mindestanforderung hinausgeht.

Nachweis: Wie oben.

2. Verpackung – Prozentsatz von Produkten:

- bei denen die Umverpackung und/oder Transportverpackung einen Recyclinganteil von mehr als 45 % besitzt;
- die in Verpackungsmaterial auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe geliefert werden;
- die nicht portioniert (in Einzelpackungen) geliefert werden.

Nachweis: Der Anbieter muss eine unterzeichnete Erklärung abgeben, aus der hervorgeht, welches dieser Kriterien eingehalten werden. Die ausschreibende Stelle überprüft während der Vertragslaufzeit die Einhaltung der Anforderungen; bei Verstößen werden entsprechende Sanktionen verhängt.



3.2 Lebensmittel – Umfassende GPP-Kriterien

Auftragsgegenstand

Beschaffung von Lebensmitteln (oder einer bestimmten Lebensmittelgruppe) mit einem Mindestanteil von Produkten aus ökologischer und integrierter Erzeugung und einem Minimum an Verpackung

Technische Spezifikationen

Die Produkte müssen den Anforderungen entsprechen, die unter „**Kernkriterien**“ aufgeführt sind.

Darüber hinaus gilt Folgendes:

2. Von den übrigen Produkten, die nicht aus ökologischer Erzeugung stammen, müssen [X] % [einer definierten Produktgruppe wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder spezifischer Produkte wie Kartoffeln, Tomaten, Rindfleisch, Eier usw.] müssen nach den Kriterien der integrierten Erzeugung oder gleichwertiger Regelungen erzeugt sein.

Nachweis: Wenn ein Produkt mit regionalen oder nationalen Umweltzeichen für integrierte Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.

Wenn die Produkte nicht zertifiziert sind, muss der Bieter angemessen nachweisen (z. B. mit einer Aufstellung der bei der Produktion eingesetzten Chemikalien oder mit Angaben zur Art der Tierhaltung in den Betrieben), dass alle Anforderungen der regionalen/nationalen Standards der integrierten Erzeugung eingehalten werden.

Zuschlagskriterien

Zusätzliche Punkte werden vergeben für:

1. Ökologisch erzeugte Lebensmittel – Höherer Anteil von Produkten aus ökologischer Erzeugung, der über die in der Technischen Spezifikation definierte Mindestanforderung hinausgeht.

Nachweis: Wie oben.

2. Verpackung – Prozentsatz von Produkten:

- bei denen die Umverpackung und/oder Transportverpackung einen Recyclinganteil von mehr als 45 % besitzt;
- die in Verpackungsmaterial auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe geliefert werden;
- die nicht portioniert (in Einzelpackungen) geliefert werden.

Nachweis: Wie oben

3. Integrierte Erzeugung – Höherer Anteil von Produkten aus integrierter Erzeugung, der über den in den Technischen Spezifikationen festgelegten Mindestanteil hinausgeht.

Nachweis: Wenn ein Produkt mit einem regionalen oder nationalen Umweltzeichen für integrierte Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.

Wenn die Produkte nicht zertifiziert sind, muss der Bieter angemessen nachweisen (z. B. mit einer Aufstellung der bei der Produktion eingesetzten Chemikalien oder mit Angaben zur Art der Tierhaltung in den Betrieben), dass alle Anforderungen der regionalen/nationalen Standards der integrierten Produktion eingehalten werden.



4. Aquakultur- und Meeresprodukte – Anteil der Aquakultur- und Meeresprodukte, die mit nachhaltigen Methoden gefangen oder produziert wurden gemäß den Bestimmungen entsprechender Umweltzeichen für nachhaltige Fischerei und Aquakultur.
Nachweis: Wenn Aquakultur- und Meeresprodukte mit einem Label für nachhaltige Fischerei oder Aquakultur versehen sind, wird angenommen, dass sie den Anforderungen entsprechen. Jeder andere geeignete Nachweis, aus dem eindeutig hervorgeht, dass die Kriterien eines relevanten Umweltzeichens für nachhaltige Fischerei oder Aquakultur eingehalten werden, wird ebenfalls akzeptiert.

5. Tierschutzstandards – Anteil der tierischen Erzeugnisse, die unter Einhaltung hoher Tierschutzstandards produziert wurden, die nationalen Umweltzeichen oder Labels entsprechen.

Nachweis: Wenn der Nachweis erbracht wird, dass bei der Herstellung eines Produkts freiwillige, über die nationalen Rechtsvorschriften hinausgehende Anforderungen an den Tierschutz eingehalten werden (z. B. durch die Zertifizierung einer anerkannten Stelle), wird angenommen, dass dieses Produkt den Anforderungen entspricht. Andernfalls muss der Bieter sonstige geeignete Nachweise für die Einhaltung der freiwilligen Tierschutzstandards vorlegen.



3.3 Erläuterungen

Kriterien der integrierten Erzeugung: Da es keine internationalen Kriterien für integrierte Erzeugung gibt, müssen die ausschreibenden Stellen in jedem Land wissen, welche Produkte mit dieser Bezeichnung erhältlich sind, und auf die entsprechenden Anforderungen Bezug nehmen.

Aquakultur- und Meeresprodukte: Wegen der vielen verschiedenen Label, die für Produkte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur vergeben werden können, wurde dieses Kriterium relativ offen definiert. Alternativ können auch die Kriterien eines bestimmten Labels (Informationen im [Background Report](#)) herangezogen werden.

Tierschutzstandards: In einigen Mitgliedsländern hat der Staat im Interesse des Tierschutzes freiwillige Zertifizierungssysteme eingeführt. Damit steht den ausschreibenden Stellen ein brauchbares Hilfsmittel für den Nachweis zur Verfügung.

Prozentsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel: Die Vergabebehörde muss spezifizieren, ob sich der Prozentsatz auf das Volumen, Gewicht oder Euro bezieht.

Verpackung: Gemäß Artikel 3 der Richtlinie 94/62/EG vom 20. Dezember 1994 über Verpackungen und Verpackungsabfälle sind Verpackungen ausschließlich:

a) Verkaufsverpackungen oder Erstverpackungen, d. h. Verpackungen, die dem Endabnehmer oder -verbraucher in der Verkaufsstelle als eine Verkaufseinheit angeboten werden;

b) Umverpackungen oder Zweitverpackungen, d. h. Verpackungen, die eine bestimmte Anzahl von Verkaufseinheiten enthalten, welche in der Verkaufsstelle zusammen an den Endabnehmer oder -verbraucher abgegeben werden oder allein zur Bestückung der Verkaufsregale dienen; diese Verpackungen können von der Ware entfernt werden, ohne dass dies deren Eigenschaften beeinflusst;

c) Transportverpackungen oder Drittverpackungen, d. h. Verpackungen, welche die Handhabung und den Transport von mehreren Verkaufseinheiten oder Umverpackungen in einer Weise erleichtern, dass deren direkte Berührung sowie Transportschäden vermieden werden. Container für den Straßen-, Schienen-, Schiffs- und Lufttransport fallen nicht unter den Betriff der Transportverpackung.

Zuschlagskriterien: Die Vergabebehörde muss in den Ausschreibungsunterlagen angeben, wie viele zusätzliche Punkte für die einzelnen Zuschlagskriterien vergeben werden.

Ökologische Zuschlagskriterien sollen insgesamt mindestens 10 bis 15 % aller erreichbaren Punkte ausmachen.

Wenn Zuschlagskriterium so formuliert sind, dass es Punkte für „einen höheren Anteil als den in den Technischen Spezifikationen festgelegten Mindestanteil" gibt, so sollen die Punkte proportional zum höheren Anteil vergeben werden.



4. Verpflegungsdienstleistungen – GPP-Kriterien

Verpflegungsdienstleistungen – GPP-Kernkriterien

<p>Auftragsgegenstand</p> <p>Vertrag für umweltverträglich erbrachte Verpflegungsdienstleistungen mittels der Bereitstellung von Lebensmitteln, von denen ein Mindestanteil aus ökologischer Erzeugung stammt</p>
<p>Technische Spezifikationen</p> <p><u>Lebensmittel</u></p> <p>1. [X] % [einer definierten Produktgruppe wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder spezifischer Produkte wie Kartoffeln, Tomaten, Rindfleisch, Eier usw.] müssen ökologisch erzeugt sein nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Nachweis: Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern er den Prozentsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel angibt, den er im Rahmen des Vertrags zu verwenden beabsichtigt. Andernfalls muss der Anbieter angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit einem EU-Bio-Zeichen oder einem nationalen Label für ökologische Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.</p> <p>2. [Falls der Speiseplan von dem Auftragnehmer bestimmt wird] Die wichtigsten Obst- und Gemüsesorten und Meeresprodukte, die im Rahmen der Dienstleistung angeboten werden, sollen nach Möglichkeit der Saison entsprechend ausgewählt werden. Die empfohlenen Richtlinien enthält der Saisonkalender in Anhang X. [Der Saisonkalender wird von der ausschreibenden Stelle erarbeitet bzw. zur Verfügung gestellt.]</p>
<p>Zuschlagskriterien</p> <p>Zusätzliche Punkte werden vergeben für:</p> <p>1. <u>Ökologisch erzeugte Lebensmittel</u> – Höherer Anteil von Produkten aus ökologischer Erzeugung, der über dem in den Technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht. Nachweis: Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern er den Prozentsatz der ökologisch erzeugte Lebensmittel angibt, den er im Rahmen des Vertrags zu verwenden beabsichtigt. Andernfalls muss der Anbieter angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit dem EU-Bio-Zeichen oder einem nationalen Label für ökologische Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.</p> <p>2. <u>Verpackung</u> – Prozentsatz von Produkten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei denen die Umverpackung und/oder Transportverpackung einen Recyclinganteil von mehr als 45 % besitzt; • die in Verpackungsmaterial auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe geliefert werden; • die nicht portioniert (in Einzelpackungen) geliefert werden. <p>Nachweis: Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern das Umweltzeichen die oben angeführten Anforderungen berücksichtigt. Andernfalls muss der Bieter eine unterzeichnete Erklärung abgeben, aus der hervorgeht, welches dieser Kriterien er einhält. Die ausschreibende Stelle überprüft während der Vertragslaufzeit die Einhaltung der Anforderungen; bei Verstößen werden entsprechende Sanktionen verhängt.</p>



Vertragsbestimmungen

1. Abfälle

- Damit möglichst wenig Abfall entsteht, müssen für Speisen und Getränke entweder wiederverwendbares Besteck und Geschirr, Gläser und Tischdecken oder Besteck und Geschirr, Gläser und Tischdecken aus erneuerbaren Rohstoffen verwendet werden.
- Abfall, der bei der Erbringung der Dienstleistung entsteht, wird so getrennt, wie es das öffentliche Entsorgungssystem vorsieht. Sortiert wird nach [hier genau angeben, welche Abfallfraktionen vor Ort getrennt gesammelt werden].

2. Transport

- Die zur Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeuge müssen mindestens die Schadstoffnorm EURO 4 erfüllen. Der Lieferant muss eine Liste der zur Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeuge mit den entsprechenden Fahrzeugunterlagen vorlegen, aus denen die Abgaswerte hervorgehen.

Verpflegungsdienstleistungen – Umfassende GPP-Kriterien

Auftragsgegenstand

Auftrag für umweltverträglich erbrachte Verpflegungsdienstleistungen mittels der Bereitstellung von Lebensmitteln, die zu einem bestimmten Mindestanteil aus ökologischer und integrierter Erzeugung stammen

Eignungskriterien

Der Anbieter muss nachweisen, dass er technisch und fachlich in der Lage ist, die ökologischen Anforderungen des Vertrags einzuhalten:

- durch ein Umweltmanagementsystem (UMS) für Verpflegungsdienstleistungen (EMAS, ISO 14001 oder ein gleichwertiges System [anderes nationales oder regionales offizielles System einfügen]) **oder**
- durch umweltfreundliche Ausrichtung der Verpflegungsdienstleistungen und Arbeitsanweisungen und Verfahren zur umweltverträglichen Ausführung der Dienstleistung **oder**
- durch Erfahrung mit der Anwendung von Umweltmanagementmaßnahmen im Rahmen ähnlicher Verträge.

Technische Spezifikationen

Lebensmittel

1. [X] % [einer definierten Produktgruppe wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder spezifischer Produkte wie Kartoffeln, Tomaten, Rindfleisch, Eier usw.] müssen ökologisch erzeugt sein nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007. **Nachweis:** Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern er den Prozentsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel angibt, den er im Rahmen des Vertrags zu verwenden beabsichtigt. Andernfalls muss der Anbieter angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit einem EU-Bio-Zeichen oder einem nationalen Label für ökologische Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.
2. [Falls der Speiseplan von dem Auftragnehmer bestimmt wird] Die wichtigsten Obst- und Gemüsesorten und Meeresprodukte, die im Rahmen der Dienstleistung angeboten werden, sollen nach Möglichkeit der Saison entsprechend ausgewählt werden. Die empfohlenen Richtlinien enthält der Saisonkalender in Anhang X. [Der Saisonkalender wird von der ausschreibenden Stelle erarbeitet bzw. zur Verfügung gestellt.]



3. Von den übrigen Produkten, die nicht aus ökologischer Erzeugung stammen, müssen [X] % [einer definierten Produktgruppe wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder spezifischer Produkte wie Kartoffeln, Tomaten, Rindfleisch, Eier usw.] nach den Kriterien der integrierten Erzeugung oder gleichwertiger Richtlinien erzeugt sein.
Nachweis: Der Anbieter muss angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit einem regionalen oder nationalen Label für integrierte Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es diesem Kriterium entspricht. Wenn die Produkte nicht zertifiziert sind, muss der Bieter nachweisen (z. B. mit einer Aufstellung der bei der Produktion angewandten Chemikalien oder mit Angaben zur Art der Tierhaltung in den Betrieben), dass alle Anforderungen des regionalen oder nationalen Labels für integrierte Produktion eingehalten werden.

4. Papierprodukte

Papierprodukte wie Küchenpapier oder Papierservietten, die bei der Erbringung der Dienstleistung benutzt werden, müssen aus Recyclingfasern oder Frischfasern aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt sein.

Nachweis: Wenn ein Produkt mit dem EU-Umweltzeichen oder einem nationalen Umweltzeichen versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht; andere geeignete Nachweise (z. B. das technische Dossier des Herstellers oder der Testbericht einer Prüfstelle) werden ebenfalls akzeptiert.

Zuschlagskriterien

Zusätzliche Punkte werden vergeben für:

1. Ökologisch erzeugte Lebensmittel – Für höheren Anteil von Produkten aus ökologischer Erzeugung, der über dem in den Technischen Spezifikationen definierten Mindestanteil hinausgeht.

Nachweis: Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern er den Prozentsatz der ökologisch erzeugte Lebensmittel angibt, den er im Rahmen des Vertrags zu verwenden beabsichtigt. Andernfalls muss der Anbieter angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit dem EU-Bio-Zeichen oder einem nationalen Label für ökologische Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es den Anforderungen entspricht.

2. Verpackung – Prozentsatz von Produkten:

- bei denen die Umverpackung und/oder Transportverpackung einen Recyclinganteil von mehr als 45 % besitzt;
- die in Verpackungsmaterial auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe geliefert werden;
- die nicht portioniert (in Einzelpackungen) geliefert werden.

Nachweis: Wenn ein Anbieter ein Umweltzeichen des Typs I für Restaurants vorweisen kann, wird davon ausgegangen, dass er die Kriterien einhält, sofern das Umweltzeichen die oben angeführten Anforderungen berücksichtigt. Andernfalls muss der Bieter eine unterzeichnete Erklärung abgeben, aus der hervorgeht, welches dieser Kriterien er einhält. Die ausschreibende Stelle überprüft während der Vertragslaufzeit die Einhaltung der Anforderungen; bei Verstößen werden entsprechende Sanktionen verhängt.



3. Integrierte Erzeugung – Höherer Anteil von Produkten aus integrierter Erzeugung, der über den in den Technischen Spezifikationen festgelegten Mindestanteil hinausgeht.
Nachweis: Der Anbieter muss angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn ein Produkt mit einem regionalen oder nationalen Label für integrierte Erzeugung versehen ist, wird angenommen, dass es diesem Kriterium entspricht. Wenn die Produkte nicht zertifiziert sind, muss der Bieter nachweisen (z. B. mit einer Aufstellung der bei der Produktion angewandten Chemikalien oder mit Angaben zur Art der Tierhaltung in den Betrieben), dass alle Anforderungen des regionalen oder nationalen Labels zur integrierten Produktion eingehalten werden.

4. Aquakultur- und Meeresprodukte – Anteil der im Rahmen der Erbringung der Dienstleistung verwendeten Aquakultur- und Meeresprodukte, der mit nachhaltigen Methoden gefangen oder produziert wurde (am Gesamtvolumen der verwendeten Aquakultur- und Meeresprodukte). Die nachhaltigen Methoden entsprechen den Anforderungen eines Labels für nachhaltige Aquakultur und Fischerei.
Nachweis: Der Anbieter muss angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn Aquakultur- und Meeresprodukte mit einem Label für nachhaltige Fischerei oder Aquakultur versehen sind, wird angenommen, dass sie den Anforderungen entsprechen. Jeder andere geeignete Nachweis, aus dem eindeutig hervorgeht, dass die Kriterien eines relevanten Umweltzeichens für nachhaltige Fischerei oder Aquakultur eingehalten werden, wird ebenfalls akzeptiert.

5. Tierschutzstandards – Anteil der im Rahmen der Dienstleistung verwendeten tierischen Erzeugnisse, die unter Einhaltung hoher Tierschutzstandards produziert wurden und nationalen Umweltzeichen oder Labels entsprechen.
Nachweis: Der Anbieter muss angeben, wie er die Vorgabe im Rahmen des Angebots einhalten will. Wenn der Nachweis vorliegt, dass für ein Produkt freiwillige, über die Rechtsvorschriften hinausgehende nationale Tierschutzstandards eingehalten werden, z. B. durch die Zertifizierung einer anerkannten Stelle, wird angenommen, dass dieses Produkt den Anforderungen entspricht. Andernfalls muss der Bieter sonstige geeignete Nachweise für die Einhaltung der Tierschutzstandards vorlegen.

6. Ausstattung – Folgende Kriterien sind einzuhalten:

- Kühl- und Gefriergeräte, die bei der Erbringung der Dienstleistung zum Einsatz kommen, enthalten keine Ozon abbauenden Stoffe (FCKW und FKW).
- Die verwendete Ausstattung entspricht einem oder mehreren der folgenden Energieeffizienzstandards: Energy Star, EU-Energielabel (Klasse A) oder [anderer nationaler Standard] oder einem gleichwertigen Label.
- Die eingesetzten Geräte sind wassersparend gemäß dem EU-Label (Klasse A) oder vergleichbaren Standards.

Nachweis: Der Anbieter muss eine Liste der Geräte vorlegen, die bei der Erbringung der Dienstleistung zum Einsatz kommen sollen, und darauf hinweisen, welche Geräte mit einem entsprechenden Label für Energieeffizienz versehen sind, oder einen anderen Nachweis dafür erbringen, dass die Kriterien eingehalten werden.

7. Reinigungsprodukte – Die im Zusammenhang mit der Dienstleistung verwendeten Reinigungsprodukte müssen folgenden Kriterien entsprechen:
(Kernkriterien aus dem [Produktblatt Reinigungsmittel und -dienstleistungen](#) einfügen)



Vertragsbestimmungen

1. Abfälle

- Damit möglichst wenig Abfall entsteht, müssen für Speisen und Getränke entweder wiederverwendbares Besteck, Gläser, Geschirr und Tischtücher oder Besteck und Geschirr, Gläser und Tischdecken aus erneuerbaren Rohstoffen verwendet werden.
- Abfall, der bei der Erbringung der Dienstleistung entsteht, wird so getrennt, wie es das öffentliche Entsorgungssystem vorsieht. Sortiert wird nach [hier genau angeben, welche Abfallfraktionen vor Ort getrennt gesammelt werden].

2. Transport

- Die zur Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeuge müssen mindestens die Schadstoffnorm EURO 4 erfüllen. Der Lieferant muss eine Liste der zur Erbringung der Dienstleistung eingesetzten Fahrzeuge mit den entsprechenden Fahrzeugunterlagen vorlegen, aus denen die Abgaswerte hervorgehen.

3. Schulung des Personals

- Das Personal muss so geschult sein, dass möglichst wenig Abfall produziert wird und die Abfälle getrennt gesammelt werden, und es muss über Produktkenntnisse verfügen (Herkunft, ökologische und soziale Produktstandards). Sobald er den Vertrag erhalten hat, legt der Auftragnehmer einen Schulungsplan vor; nach Vertragsende legt er der Vergabebehörde eine Bescheinigung vor, aus der hervorgeht, welche Schulung sowohl neue als auch bereits vorhandene Mitarbeiter erhalten haben.

4. Dienstleistungsmanagement

- **[Wenn keine Eignungskriterien vorliegen]** Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass die zur Erbringung der Dienstleistung verwendeten Lebensmittel nach Möglichkeit so produziert werden, dass nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden. Dazu muss er während der ersten sechs Monate der Vertragslaufzeit mindestens in folgenden Bereichen strukturierte und dokumentierte umweltverträgliche Verfahren anwenden:
 - Bewertung der besonders wichtigen ökologischen Aspekte der erbrachten Dienstleistung
 - Auswahl, Bearbeitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln
 - Abfallminimierung und Abfalltrennung
 - Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs bei der Zubereitung und beim Transport von Lebensmitteln
 - Schulung



4.3 Erläuterungen

Prozentsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel: Die Vergabebehörde muss spezifizieren, ob sich der Prozentsatz auf das Volumen, Gewicht oder Euro bezieht.

Kriterien der integrierten Produktion: Da es keine internationalen Kriterien für integrierte Erzeugung gibt, müssen die ausschreibenden Stellen in jedem Land wissen, welche Produkte mit dieser Bezeichnung erhältlich sind, und auf die entsprechenden Anforderungen Bezug nehmen.

Saisonale Produkte: Saisonale Produkte werden im Freiland in der Region angebaut, in der die Leistung erbracht wird. Jede Vergabebehörde muss der Ausschreibung im Anhang einen selbst erstellten oder bestehenden saisonalen Lebensmittelkalender der Region beifügen, auf dem markiert ist, in welchen Monaten die wichtigsten Lebensmittelprodukte (vor allem Obst und Gemüse, aber auch Meeresprodukte) in dieser Region im Freiland angebaut/gefischt werden. Die Produkte müssen aber nicht unbedingt aus der Region stammen.

Aquakultur- und Meeresprodukte: Wegen der vielen verschiedenen Label, die für Produkte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur vergeben werden können, wurde dieses Kriterium relativ offen definiert. Alternativ können auch die Kriterien eines bestimmten Labels (Informationen im [Background report](#)) herangezogen werden.

Tierschutzstandards: In einigen Mitgliedsländern hat der Staat im Interesse des Tierschutzes freiwillige Zertifizierungssysteme eingeführt. Damit steht den ausschreibenden Stellen ein brauchbares Hilfsmittel für den Nachweis zur Verfügung.

Verpackung: Gemäß Artikel 3 der Richtlinie 94/62/EG vom 20. Dezember 1994 über Verpackungen und Verpackungsabfälle sind Verpackungen ausschließlich:

- a) Verkaufsverpackungen oder Erstverpackungen, d. h. Verpackungen, die dem Endabnehmer oder -verbraucher in der Verkaufsstelle als eine Verkaufseinheit angeboten werden;
- b) Umverpackungen oder Zweitverpackungen, d. h. Verpackungen, die eine bestimmte Anzahl von Verkaufseinheiten enthalten, welche in der Verkaufsstelle zusammen an den Endabnehmer oder -verbraucher abgegeben werden oder allein zur Bestückung der Verkaufsregale dienen; diese Verpackungen können von der Ware entfernt werden, ohne dass dies deren Eigenschaften beeinflusst;
- c) Transportverpackungen oder Drittverpackungen, d. h. Verpackungen, welche die Handhabung und den Transport von mehreren Verkaufseinheiten oder Umverpackungen in einer Weise erleichtern, dass deren direkte Berührung sowie Transportschäden vermieden werden. Container für den Straßen-, Schienen-, Schiffs- und Lufttransport fallen nicht unter den Begriff der Transportverpackung.

Zuschlagskriterien: Die Vergabebehörde muss in den Ausschreibungsunterlagen angeben, wie viele zusätzliche Punkte für die einzelnen Zuschlagskriterien vergeben werden. Ökologische Zuschlagskriterien sollen insgesamt mindestens 10 bis 15 % aller erreichbaren Punkte ausmachen.

Wenn Zuschlagskriterium so formuliert sind, dass es Punkte für „einen höheren Anteil als den in den Technischen Spezifikationen festgelegten Mindestanteil“ gibt, so sollen die Punkte proportional zum höheren Anteil vergeben werden.